Fissler_VITAVIT_Umschlag.qxd 08.02.2006 16:39 Uhr Seite 2

Vitavit® Royal

014 693 00 965

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 06781-403-0, Fax 06781-403-321, www.fissler.de

Vitavit® Royal

(D) Gebrauchsanleitung
EG-Konformitätserklärung - Siehe letzte Umschlaginnenseite

(GB) Instructions for Use
Page 17
EC-Declaration of Conformity - see inside back cover

(F) Mode d'emploi
Page 34
Déclaration de conformité de l'UE - voir à l'intérieur de la page de couverture.

(NL) Gebruiksaanwijzing
Pagina 51
EG-Conformiteitsverklaring - Zie laatste pagina aan de binnenkant van de omslag.

(I) Istruzioni per l'uso
Pagina 68
Dichiarazione di conformità CE - Vedere ultima pagina interna sul retro

(E) Indicationes de uso
Página 85
Declaración CE de Conformidad - Ver última cubierta interior

(P) Instruções de utilização
Página 102
Declaração de conformidade CE - ver interior da página desdobrável.

(GR) Οδηγίες Χρήσης
σελίδα 119
Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας – Βλέπε εσωτερική σελίδα οπισθόφυλλου.

(TR) Kullanma Talimatı
Sayfa 136
Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası - arka kapağın iç tarafındadır.

(S) Bruksanvisning
Sidan 153
EU-konformitetsintyg - se insidan på bakre omslaget.

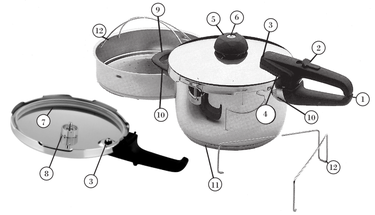
(PL) Instrukcjia obsługi
Strona 170
Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej - Patrz tylna wewnętrzna strona okładki

(CZ) Návod k použití
Seznam 187
Prohlášení o shodě EG - viz poslední strana vnitřní obálky

(ARA) طريقة الإستعمال
صفحة 220
التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية – انظر داخل الثنية

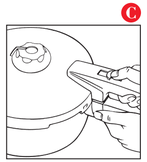
TÜV Rheinland Product Safety | GS geprüfte Sicherheit

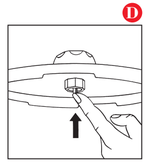
A

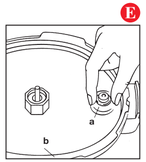


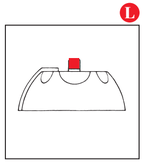
B

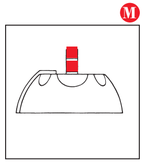
Fissler_VITAVIT_Umschlag.qxd 08.02.2006 16:39 Uhr Seite 1

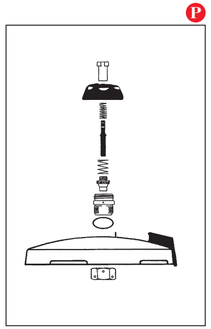


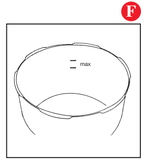


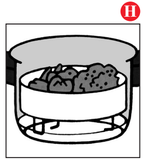


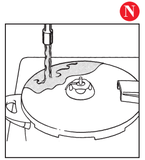


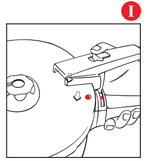


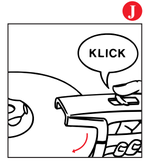


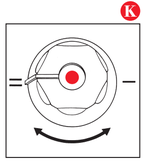


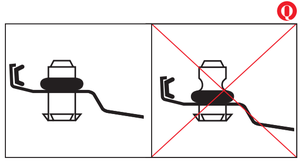












Inhaltsverzeichnis

		Seite
1.	Sicherheitshinweise	1
2.	Beschreibung des Schnellkochtopfs	3
3.	Sicherheitssysteme des Vitavit® Schnellkochtopfs	4
4.	Eigenschaften des Schnellkochtopfs	4
5.	Funktionsweise des Schnellkochtopfs	5
6.	Vor dem ersten Gebrauch	5
7.	Vorbereiten des Garens	5
8.	Der Kochverlauf im Schnellkochtopf	8
9.	Pflegehinweise	10
10.	Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf	11
11.	Ersatzteilliste	13
12.	Garzeiten-Tabelle	15
13.	Die Fissler-Garantie	16

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fissler Schnellkochtopf! Jetzt bringen Sie Ihren Speisen das Garen schnell und schonend bei. Sie gewinnen bis zu 70% Zeit und sparen bis zu 50 % Energie. Die wertvollen Vitamine und das natürliche Aroma bleiben erhalten. Sie essen gesund und alles bleibt besonders schmackhaft.

Welche Funktionen und welche Ausstattungsdetails das Kochen im Schnellkochtopf für Sie so einfach und sicher machen, vermittelt Ihnen diese Gebrauchsanleitung. Sie werden mit Ihrem Schnellkochtopf rasch vertraut sein.

Beachten Sie unbedingt und mit größter Sorgfalt die Gebrauchsanleitung, damit Sie nicht durch unsachgemäße Bedienung zu Schaden kommen. Der Schnellkochtopf steht im Betriebszustand unter Druck!

Wir wünschen Ihnen stets viel Freunde am gesunden und vitaminreichen Kochen mit Ihrem Fissler Schnellkochtopf.

Ihre Fissler GmbH
www.fissler.de

CE Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 97/23/EC – Richtlinie für Druckgeräte.
Die Konformität der o. g. Richtlinie wird durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / EU-konformitetsintyg / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج للتوجيهات المجموعة الأوروبية

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με στιμό / şu düdüklü tencerelerin / bekräftar härmed, att ångtrycksskokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أوانى الطبخ الواقعة تحت الضغط الجراني

vitavit

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:
responden a las siguientes directivas CE armonizadas:
estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas:
συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spełniają następujące harmonizujące normy Unii Europejskiej:
splňují požadavky harmonizované směrnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات المجموعة التالية للمجموعة الأوروبية

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778

Idar-Oberstein, 23.07.03

Georg Thaller (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Ort und Datum der Ausstellung	Name, Funktion und Unterschrift der Befugten
Place and date of issue	Name, job function and signature of authorized person
Lieu et date:	Nom, fonction et signature du responsable
Plaats en datum van de verklaring	Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon
Luogo e data del rilascio	Nome, qualifica e firma dell'incaricato
Lugar y fecha de emisión	Nombre, función y firma de la persona autorizada
Local e data de emissão	Nome, função e assinatura do responsável
Τόπος και ημερομηνίας της έκδοσης	Ονομα, αμιοδότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου
Yer ve tarih	Yetkilinin adı, görevi ve imzası
Ort och datum för utfärdande	Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare
Miejsce i data wystawienia	nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego
Místo a datum vystavení	Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby
مكان وتاريخ الاصدار	اسم وظيفة وتوقيع الموظف المختص

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:17 Uhr Seite 34

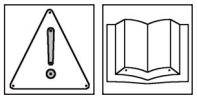
Sommaire

		Page
1.	Consignes de sécurité	35
2.	Description de l'autocuiseur	37
3.	Systèmes de sécurité de l'autocuiseur Vitavit®	38
4.	Caractéristiques de l'autocuiseur	38
5.	Mode de fonctionnement de l'autocuiseur	39
6.	Avant la première utilisation	39
7.	Préparer la cuisson	39
8.	Déroulement de la cuisson dans l'autocuiseur	42
9.	Conseils d'entretien	44
10.	Questions et réponses sur l'autocuiseur	45
11.	Liste des pièces détachées	47
12.	Tableau des temps de cuisson	49
13.	La garantie Fissler	50

Chère cliente, cher client !

Félicitations, vous venez d'acquérir le nouvel autocuiseur Fissler! Vous allez apprendre à vos mets à cuire «vite et en douceur». De plus, vous allez gagner jusqu'à 70 % de temps et 50 % d'énergie. Les vitamines précieuses et l'arôme naturel de vos aliments resteront pleinement préservés. Tous vos plats seront savoureux et vous vous alimenterez sainement.

Ce mode d'emploi vous indique quelles fonctions et quels détails pratiques vous permettront de cuisiner rapidement et avec un maximum de sécurité avec votre autocuiseur. Vous vous habituerez vite à votre nouvel autocuiseur.



Veuillez lire très attentivement le mode d'emploi pour que rien ne puisse vous arriver à la suite d'une mauvaise manipulation car l'autocuiseur en service est sous pression !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner sainement tout en préservant les vitamines de vos aliments avec votre autocuiseur Fissler.

La société Fissler GmbH
www.fissler.net

CE Cet article satisfait aux exigences de la directive de l'UE 97/23/EC – Directive pour les appareils sous pression.
La conformité de la directive ci-dessus est attestée par le label CE.

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:17 Uhr Seite 35

1. Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre autocuiseur pour la première fois. Ne confiez pas l'autocuiseur à quelqu'un qui n'a pas préalablement pris connaissance des consignes figurant dans le mode d'emploi. Si vous donnez votre autocuiseur à une tierce personne, vous devez lui remettre également le mode d'emploi.
- Veillez à ce que les enfants restent éloignés de l'autocuiseur lorsqu'il fonctionne.
- Utilisez l'autocuiseur exclusivement pour l'usage pour lequel il est prévu et désigné dans le mode d'emploi.
- Ne mettez jamais l'autocuiseur et la poêle à frire dans le four car les pièces en plastique et en caoutchouc ainsi que les dispositif de sécurité seraient abîmées.
- Faites toujours frire dans l'autocuiseur sans couvercle et ne remplissez d'huile au maximum qu'à la moitié. (voir chapitre 7)
- Utilisez l'autocuiseur exclusivement sur des feux ou plaques de cuisson qui sont indiqués dans le mode d'emploi. (voir chapitre 2)
- Les autocuiseurs ne doivent pas être utilisés en milieu médical. Ils ne doivent notamment pas être utilisés comme stérilisateur car les autocuiseurs ne sont pas conçus pour la température de stérilisation nécessaire.
- Vérifiez chaque fois avant d'utiliser l'autocuiseur que les dispositifs de sécurité ne sont pas abîmés ni sales. (voir chapitre 7)
- N'effectuez aucune modification sur les dispositifs de sécurité à l'exception des opérations d'entretien indiquées dans le mode d'emploi. Les soupapes de sécurité ne doivent pas être réparées ni huilées. Utilisez uniquement des pièces de la marque Fissler du modèle prévu pour votre appareil (voir appareil 11). C'est la seule façon de garantir le fonctionnement et la sécurité de votre autocuiseur.
- Remplacez les pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité, le joint torique du socle de la soupape et le joint torique de l'Euromatic régulièrement au bout de 400 cuissons environ ou au plus tard au bout de 2 ans par des pièces de la marque Fissler. Les pièces qui sont visiblement abîmées (par exemple par des fissures, des déformations) ou qui présentent des décolorations ou des durcissements doivent être immédiatement remplacées. Si ces consignes ne sont pas respectées, le bon fonctionnement et la sécurité risquent d'être altérés.
- Ne montez pas des pièces d'un autocuiseur Fissler ou des pièces détachées Fissler dans un appareil d'une autre marque.
- Veillez à utiliser uniquement des autocuiseurs Fissler avec des couvercles d'autocuiseurs Fissler du même modèle.
- Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur sans l'avoir rempli d'eau car vous risqueriez de provoquer des dégâts par la surchauffe de l'appareil ou de la plaque de cuisson Dans un cas extrême de surchauffe, l'aluminium du fond peut fondre et se liquéfier. En cas de surchauffe, ne jamais retirer le fait-tout du feu de cuisson pour tout risque de brûlure du fait de l'aluminium devenu très chaud. Eteindre le feu de cuisson et laisser refroidir le fait-tout, ventiler la pièce.
- Respectez impérativement les quantités de remplissage indiquées :
  Minimum : 1/4 litres d'eau (2 tasses)
  Maximum : 2/3 de la capacité de l'autocuiseur.

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:17 Uhr Seite 36

S'il s'agit de denrées alimentaires qui moussent ou qui gonflent (par exemple du riz, des fruits, des bouillons ou des légumes secs) : max. 1/2 de la capacité de l'autocuiseur. Veuillez respecter l'indicateur du niveau de remplissage à l'intérieur de l'autocuiseur et les consignes supplémentaires figurant au chapitre 7.

- L'autocuiseur ouvert ne doit pas chauffer plus de 2 minutes sur la position maximale lorsqu'il est vide ou même s'il comporte de la matière grasse. En cas de surchauffe, le fond peut prendre une coloration dorée. Mais cette coloration n'altère pas la fonctionnalité de la cuve.
- Si vous avez des plaques à induction : Pour éviter de surchauffer et d'abîmer l'autocuiseur du fait de la forte capacité de chauffe des plaques à induction, ne faites jamais chauffer la poêle sans surveillance, ni sur la position de feu maximale, ni si la poêle est vide et respectez les instructions d'utilisation du fabricant de ces plaques. (voir chapitre 8).
- Les autocuiseurs cuisent sous pression. Si les indications (de) du mode d'emploi ne sont pas respectées, il y a risque de brûlure. Veillez à ce que l'appareil soit correctement verrouillé avant de le mettre à chauffer (voir chapitre 7). N'utilisez jamais votre autocuiseur avec le couvercle simplement posé dessus !
- Surveillez l'autocuiseur pendant la cuisson et respectez l'indicateur de cuisson. Réglez le feu de sorte que l'indicateur de cuisson ne monte pas au-dessus du degré de cuisson souhaité. Si vous ne réduisez pas le feu, de la vapeur s'échappe de la soupape. Les temps de cuisson sont différents et la totale évaporation de l'eau peut abîmer l'autocuiseur et la plaque.
- Déplacez l'autocuiseur avec grande prudence lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces extérieures très chaudes de l'autocuiseur. Vous risqueriez de vous brûler ! Pendant la cuisson, ne touchez que les poignées et les manches. Si nécessaire, utilisez des gants.
- Les autocuiseurs doivent être secoués avant d'être ouverts. Ce qui permet d'éviter que les bulles de vapeur qui se sont logées dans les denrées alimentaires pendant la cuisson ne jaillissent et vous brûlent. Ne pas faire de compote de pommes ni d'autres fruits dans un autocuiseur.
- Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. N'ouvrez jamais l'autocuiseur avant de vous être assurer que la pression interne est totalement retombée. Respectez les consignes d'ouverture (voir chapitre 8).
- Lorsque la vapeur s'échappe, veillez à n'avoir aucune partie du corps à proximité de la zone de danger ! Et ce notamment lorsque la vapeur s'échappe par le bouton coulissant d'ouverture.
- Si vous avez cuit de la viande avec de la peau (par exemple de la langue) ou des saucisses avec de la peau qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne coupez pas la peau tant qu'elle est gonflée. Vous pourriez vous ébouillanter !
- Si l'autocuiseur ou des parties de l'autocuiseur ont été abîmés ou si leur fonctionnement ne correspond pas à la description du mode d'emploi, vous ne devez pas l'utiliser. Prenez alors immédiatement contact avec votre magasin spécialisé Fissler ou avec le service après-vente Fissler (tél. : +49 - (0) 6781 / 403-556).
- Si après lecture du mode d'emploi, vous souhaitez un renseignement complémentaire, vous pouvez poser des questions en toute confiance à votre magasin spécialisé Fissler ou au service après-vente Fissler. Le personnel Fissler se fera un plaisir de vous répondre.
- Conservez précieusement ce mode d'emploi.

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:17 Uhr Seite 37

2. Descriptif de l'autocuiseur

voir illustration A

1. Poignée de sécurité Fissler
2. Bouton coulissant d'ouverture de forme ergonomique pour laisser échapper la vapeur progressivement et pour déverrouiller
3. Fissler Euromatic sous la partie avant de la poignée servant de soupape de sécurité
4. Repère de couleur sur le manche de l'autocuiseur et marque sur le couvercle pour mettre en place correctement le couvercle
5. Anneau de cuisson avec sélection du degré de cuisson et fonction de sécurité
6. Indicateur de cuisson avec repères pour cuisson délicate I et pour cuisson rapide II
7. Joint d'étanchéité
8. Ecrou pour la fixation de l'anneau de cuisson
9. Contre poignée pour soulever l'autocuiseur en toute sécurité
10. Protection anti-flamme sur les poignées pour cuire sur une cuisinière à gaz
11. Fond de l'autocuiseur triple couche pour une absorption, une répartition et une accumulation optimales de la chaleur. Selon le modèle, l'équipement est le suivant :

Fond Super-Thermic :
convient pour les cuisinières au gaz et électriques (plaques électriques classiques ou plaques vitrocéramiques)

Fond tous feux CookStar :
convient pour les cuisinières au gaz et électriques ainsi que pour les plaques à induction

Le fond de l'autocuiseur comporte d'autres indications telles que :

voir illustration B

a - Capacité nominale (ne correspond pas au contenu, voir illustration 7 : quantité maximale)
b - Pression maximale autorisée d'évaporation de l'anneau de cuisson
c - Date de fabrication (semaine calendaire / année)
d - Marquage CE

12. Accessoires pour la cuisson à la vapeur : avec panier perforé et support à trois branches (certains autocuiseurs sont proposés sans accessoires. Les accessoires sont également disponibles séparément en magasin)

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:17 Uhr Seite 38

3. Les systèmes de sécurité de l'autocuiseur Vitavit®

- Indicateur de cuisson :
  1. indicateur de cuisson avec repères pour cuisson délicate I et pour cuisson rapide II
  2. avec sélection du degré de cuisson
  3. avec fonction limite de pression : Lorsque le degré de cuisson souhaité est dépassé, l'indicateur de cuisson laisse automatiquement échapper la vapeur (maximum 1,5 bars)
- Fissler Euromatic :
  1. pour purger automatiquement la pression de l'autocuiseur
  2. sous forme de blocage de la pression résiduelle : avec la pression, le bouton coulissant d'ouverture est bloqué par le corps de la soupape et l'autocuiseur ne peut pas être ouvert. L'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsqu'il est totalement hors pression.
  3. avec fonction de sécurité si le couvercle est mal fermé : la soupape rend étanché l'ouverture du couvercle et ne permet de ce fait aucune retombée de la pression
  4. avec fonction limite de pression : si la soupape de sécurité dans l'indicateur de cuisson est défectueuse, l'Euromatic laisse échapper automatiquement la vapeur
- Joint d'étanchéité
- Bouton coulissant d'ouverture dans la poignée du couvercle (combiné à l'Euromatic) :
  1. pour réduire la pression en laissant échapper la vapeur
  2. pour déverrouiller avant l'ouverture du couvercle
- Fermeture baïonnette : garantit une fermeture sûre sous pression
- poignée de sécurité permettant de tenir l'autocuiseur en toute sécurité

4. Caractéristiques de l'autocuiseur

L'autocuiseur Vitavit® vous permet un résultat de cuisson optimal. Grâce à la température élevée dans l'autocuiseur, les aliments cuisent plus rapidement, les substances et les vitamines sont mieux conservées. Vous gagnez jusqu'à 70 % du temps et économisez jusqu'à 50 % d'énergie.

La montée en pression avec l'Euromatic de Fissler garantit que l'air s'échappe de l'autocuiseur. De ce fait, l'oxygène de l'air, qui dégrade les vitamines importantes lors de la cuisson, ne peut pas altérer les vitamines ni l'arôme.

Vous pouvez régler pour chaque aliment le degré de cuisson qui convient à l'aide du reglage de cuisson :

Sur la position cuisson (délicate) I, pour les légumes et autres denrées délicates, la température est d'env. 109 °C (0,4 bar), Sur la position cuisson rapide II pour les potées ou les plats de viande, elle est de 116 °C env. (0,8 bar). Si la pression dépasse le degré de cuisson choisi dans l'autocuiseur, la vapeur s'échappe et la pression redescend à 1,5 bar maximum.

Si les légumes sont cuits dans le panier perforé à la vapeur et non dans l'eau, ils conservent également pour une large part leurs vitamines solubles.

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:17 Uhr Seite 39

5. Mode de fonctionnement de l'autocuiseur

Dans l'autocuiseur fermé qui doit toujours contenir une quantité d'eau minimale, il se forme de la vapeur. Au départ le système Fissler Euromatic laisse s'échapper l'air, puis il se ferme automatiquement.

Il se forme une surpression dans l'autocuiseur, la température monte et l'indicateur de cuisson se lève. Vous devez alors réduire le feu.

Lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint, le temps de cuisson commence à courir. L'indicateur de cuisson vous informe en permanence de la pression dans l'autocuiseur.

Une fois le temps de cuisson écoulé, il faut d'abord que la pression existante dans l'autocuiseur se relâche complètement (voir chapitre 8). Une fois la pression relâchée, l'autocuiseur peut être ouvert.

6. Avant la première utilisation

Lavez la cuve et le couvercle minutieusement en utilisant un produit à vaisselle. Puis remplissez l'autocuiseur avec de l'eau jusqu'à moitié, ajoutez un filet de jus de citron et faites chauffer au degré de cuisson II conformément aux explications suivantes.

7. Préparer la cuisson

Ouvrir l'autocuiseur

voir illustration C

- Appuyez sur le bouton coulissant d'ouverture vers l'avant et
- tournez le couvercle vers la droite jusqu'à ce que les repères sur le couvercle et la poignée de sécurité soient l'un en face de l'autre, puis soulever le couvercle.

Avant chaque procédure de cuisson

voir illustration D

Vérifiez que l'indicateur de cuisson et le corps de la soupape bougent sans problème en essayant de les soulever. Ils fonctionnent parfaitement lorsqu'ils font ressort et reviennent à leur place.

voir illustration E

Vérifiez que l'Euromatic de Fissler (a) n'est pas collé – en le secouant légèrement – et qu'il repose dans le couvercle sans y être fixé.

Vérifiez que le joint d'étanchéité (b) repose bien dans le couvercle.

Possibilités de cuisson dans l'autocuiseur et la poêle à frire

Vous pouvez faire cuire dans l'autocuiseur toutes sortes denrées alimentaires

cuire dans l'eau, braiser, cuire à la vapeur et saisir

Lorsque vous fermez l'autocuiseur, veillez à toujours respecter les quantités d'eau indiquées.

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:17 Uhr Seite 40

L'indicateur du niveau de remplissage à l'intérieur de l'autocuiseur vous aide à verser la quantité d'eau appropriée.

voir illustration F

Quantité de remplissage maximale :
Le volume de remplissage maximum pour des plats normaux est de 2/3 de la capacité de l'autocuiseur (repère supérieur).
S'il s'agit de denrées alimentaires qui moussent ou qui gonflent (par exemple du riz, des pâtes, des bouillons ou des légumes secs), le volume ne doit pas dépasser le trait inférieur. L'autocuiseur est alors rempli à moitié.

Quantité de remplissage minimale :
Lors de la cuisson avec ou sans panier, il faut toujours au moins 1/4 litre d'eau (2 tasses) dans le plat.

Attention :

Mettez toujours suffisamment d'eau pour permettre la formation de vapeur et éviter que l'eau ne s'évapore totalement dans l'autocuiseur. L'autocuiseur ne doit en aucun cas « chauffer à sec » car il serait abîmé par la surchauffe (fonte du fond ou détérioration des dispositifs de sécurité) et la plaque de cuisson serait abîmée également. En cas de surchauffe, ne jamais retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson. Arrêtez le feu et laissez refroidir l'autocuiseur un moment sur la plaque de cuisson qui refroidit. Faites vérifier votre autocuiseur par le service clients Fissler avant de le réutiliser.

Cuire sans panier

Préparation de la viande

voir illustration G

Saisir les aliments avec ou sans matière grasse :

1. Chauffez le plat sur la position moyenne (position du feu : env. 2/3).
2. Attendez env. 3 à 4 minutes.
3. Verser quelques gouttes d'eau froide dans l'autocuiseur. Si ces gouttes perlent et se mettent à « danser » dans le plat, cela signifie que la bonne température est atteinte.
4. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter ensuite de la matière grasse.
5. Mettre les denrées non salées dans le plat et appuyer fermement. Sur l'acier inoxydable, tout colle ! Au bout de quelques minutes, la viande se décolle d'elle-même.
6. Vous pouvez ensuite retourner les aliments (voir étape 5) et assaisonner le côté cuit à votre guise.
7. Ajouter les autres ingrédients comme vous en avez l'habitude.
8. Verser de l'eau selon la recette, mais au moins 2 tasses, soit un bon quart de litre .
9. Fermer l'autocuiseur. (voir chapitre 7)
10. Allumer la plaque de cuisson sur sa position maximale.

Si vous avez cuit de la viande avec de la peau (par exemple de la langue) ou des saucisses avec de la peau qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne coupez pas la peau tant qu'elle est gonflée. Vous pourriez vous ébouillanter.

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:17 Uhr Seite 40

L'indicateur du niveau de remplissage à l'intérieur de l'autocuiseur vous aide à verser la quantité d'eau appropriée.

voir illustration F

Quantité de remplissage maximale :
Le volume de remplissage maximum pour des plats normaux est de 2/3 de la capacité de l'autocuiseur (repère supérieur).
S'il s'agit de denrées alimentaires qui moussent ou qui gonflent (par exemple du riz, des pâtes, des bouillons ou des légumes secs), le volume ne doit pas dépasser le trait inférieur. L'autocuiseur est alors rempli à moitié.

Quantité de remplissage minimale :
Lors de la cuisson avec ou sans panier, il faut toujours au moins 1/4 litre d'eau (2 tasses) dans le plat.

Attention :

Mettez toujours suffisamment d'eau pour permettre la formation de vapeur et éviter que l'eau ne s'évapore totalement dans l'autocuiseur. L'autocuiseur ne doit en aucun cas « chauffer à sec » car il serait abîmé par la surchauffe (fonte du fond ou détérioration des dispositifs de sécurité) et la plaque de cuisson serait abîmée également. En cas de surchauffe, ne jamais retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson. Arrêtez le feu et laissez refroidir l'autocuiseur un moment sur la plaque de cuisson qui refroidit. Faites vérifier votre autocuiseur par le service clients Fissler avant de le réutiliser.

Cuire sans panier

Préparation de la viande

voir illustration G

Saisir les aliments avec ou sans matière grasse :

1. Chauffez le plat sur la position moyenne (position du feu : env. 2/3).
2. Attendez env. 3 à 4 minutes.
3. Verser quelques gouttes d'eau froide dans l'autocuiseur. Si ces gouttes perlent et se mettent à « danser » dans le plat, cela signifie que la bonne température est atteinte.
4. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter ensuite de la matière grasse.
5. Mettre les denrées non salées dans le plat et appuyer fermement. Sur l'acier inoxydable, tout colle ! Au bout de quelques minutes, la viande se décolle d'elle-même.
6. Vous pouvez ensuite retourner les aliments (voir étape 5) et assaisonner le côté cuit à votre guise.
7. Ajouter les autres ingrédients comme vous en avez l'habitude.
8. Verser de l'eau selon la recette, mais au moins 2 tasses, soit un bon quart de litre .
9. Fermer l'autocuiseur. (voir chapitre 7)
10. Allumer la plaque de cuisson sur sa position maximale.

Si vous avez cuit de la viande avec de la peau (par exemple de la langue) ou des saucisses avec de la peau qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne coupez pas la peau tant qu'elle est gonflée. Vous pourriez vous ébouillanter.

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:17 Uhr Seite 41

Préparation de soupes et de potées

Les soupes et les potées se cuisent toujours sans panier. Remplir l'autocuiseur aux 2/3 maximum. S'il s'agit d'aliments qui gonflent ou moussent fortement, remplir à moitié seulement. Faire cuire dans un premier temps les soupes dans l'autocuiseur ouvert pour éliminer la mousse, remuer puis fermer l'autocuiseur. Ne pas faire de compote de pommes ni d'autres fruits dans l'autocuiseur. Sinon, vous risquez de vous ébouillanter !

Cuire dans le panier perforé

Dans le panier perforé, vous pouvez faire cuire avec ou sans support à trois branches, des légumes, du poisson et autres aliments délicats.

voir illustration H

Préparation de légumes et de pommes de terre

- Verser au moins deux tasses (soit au moins 1/4 litre) d'eau dans l'autocuiseur, en ajoutant éventuellement des herbes, des condiments ou du vin.
- Mettre les légumes lavés dans le panier perforé et mettre le support à trois branches dans l'autocuiseur.
- Fermer l'autocuiseur.
- Allumer la plaque de cuisson sur sa position maximale.

Préparation du poisson

Faire cuire le poisson au fond du plat en ajoutant une petite quantité d'eau ou faire cuire à la vapeur dans le panier perforé.

Cuire dans le panier non perforé

N'oubliez pas que le panier non perforé s'utilise uniquement avec le support à trois branches (ou avec le panier perforé).

Remarque : Les accessoires sont également disponibles séparément en magasin.

Faire frire dans l'autocuiseur

Faites toujours frire dans l'autocuiseur sans couvercle et ne remplissez qu'à moitié d'huile pour ne pas risquer de vous brûler par les éclaboussures ou le débordement de la matière grasse. Veillez à ce que la graisse ne chauffe pas trop.

Fermer l'autocuiseur

voir illustration I

Mettre le couvercle de sorte que le point rouge sur le manche de la cuve et le cercle sur le couvercle soient exactement l'un au-dessus de l'autre.

voir illustration J

Pour verrouiller le couvercle dans le sens de la flèche (dans le sens des aiguilles d'une montre), il faut tourner jusqu'à la butée, c'est-à-dire jusqu'à ce que le bouton coulissant s'enclenche en émettant un petit bruit.

Sélection du degré de cuisson souhaité

voir illustration K

Tournez le bouton de réglage de cuisson jusqu'à ce que le repère soit sur le degré souhaité :

- Le degré de cuisson I correspond à une cuisson délicate, et convient notamment pour les mets délicats tels que les légumes et le poisson.
- Le degré de cuisson II correspond à une cuisson rapide, et convient notamment pour les mets à cuisson longue tels que les soupes, la viande ou les potées.

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:17 Uhr Seite 42

8. Déroulement de la cuisson dans l'autocuiseur

Début de la cuisson

Mettez l'autocuiseur sur la plaque correspondante :

Plaques de cuisson électriques classiques/plaques vitrocéramiques (radiantes ou halogènes) :
La plaque de cuisson doit correspondre au diamètre du fond de la cuve ou être plus petite.

Gazinière :
Placez le plat au milieu et éviter que les flammes dépassent.

Induction :
Placez toujours l'autocuiseur au centre de la zone de cuisson. La dimension de l'autocuiseur doit correspondre au cercle tracé sur la plaque de cuisson, ou être plus grand, car sinon le champ magnétique n'exerce pas son action sur le fond de l'autocuiseur.

Il est possible que vous entendiez un bruit sourd au cours de la cuisson. Ce bruit est un bruit technique et n'est nullement le signe d'un défaut de votre plaque de cuisson ou de votre autocuiseur.

La cuisson doit toujours être démarrée sur la position maximale du feu, sauf pour les plaques à induction où il faut mettre sur feu moyen. Si vous avez une cuisinière au gaz, veillez à ce que la flamme ne dépasse pas sur les côtés de l'autocuiseur.

Dès le démarrage du processus, la chaleur monte et le début de cuisson s'effectue automatiquement. Avec la vapeur, l'oxygène de l'air qui altère les vitamines s'échappe de l'autocuiseur. Ce processus peut durer quelques minutes. Le Fissler Euromatic se ferme automatiquement. Peu de temps après, l'indicateur de cuisson commence à monter. Le premier anneau argenté devient visible.

Réduire la chaleur

- Si vous voulez cuire sur le degré de cuisson délicate I (1er anneau - voir illustration L), vous devez réduire la chaleur peu de temps après que le premier anneau argenté soit devenu visible. Pendant toute la (procédure de) cuisson, le premier anneau argenté doit rester visible.
- Si vous voulez cuire sur le degré de cuisson rapide II (2ème anneau - voir illustration M), réduisez un peu la chaleur lorsque le premier anneau argenté devient visible. Pendant toute la procédure de cuisson, le deuxième anneau argenté doit rester visible.

Si l'indicateur de cuisson augmente après apparition du premier ou du deuxième anneau (en fonction du degré de cuisson choisi), vous entendez un sifflement, et la vapeur en excès s'échappe par l'indicateur de cuisson. L'apport de chaleur est dans ce cas trop important et il faut réduire le feu sinon l'eau va s'évaporer.

Début du temps de cuisson

Lorsque l'indicateur de cuisson a atteint le degré de cuisson souhaité, le temps de cuisson commence à courir. Les temps de cuisson figurent sur le tableau (voir chapitre 12). Ces temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatifs et dépendent de la qualité et de la taille des aliments, ainsi que des goûts de chacun. Une minuterie s'avère alors très pratique, par exemple Fissler magic timer.

Fin du temps de cuisson

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson et le mettre hors pression.

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:17 Uhr Seite 43

Attention :

Ne pas forcer pour ouvrir l'autocuiseur. Il ne faut l'ouvrir que si l'indicateur de cuisson est complètement redescendu et s'il n'y a pas de vapeur qui sort lorsqu'on actionne le bouton coulissant d'ouverture. Il faut toujours secouer l'autocuiseur avant de l'ouvrir. Ce qui permet d'éviter que les bulles de vapeur qui se sont logées dans les aliments pendant la cuisson ne jaillissent lorsque vous retirez le couvercle. Si vous ne respectez pas cette consigne, vous risquez de vous brûler par la vapeur qui s'échappe.

Pour mettre l'autocuiseur hors pression, vous avez trois possibilités :

1. « Refroidir » en passant l'autocuiseur sous l'eau froide

voir illustration N

Tenir l'autocuiseur sous le robinet et faire couler beaucoup d'eau froide sur le couvercle - mais pas sur les poignées ni sur les anneaux - jusqu'à ce que l'indicateur de cuisson soit redescendu. Ne pas mettre l'autocuiseur dans l'eau.
Secouer l'autocuiseur puis actionner le bouton coulissant d'ouverture. Si de la vapeur s'échappe encore, remettre l'autocuiseur sous l'eau du robinet. Répéter cette opération jusqu'à ce que vous ne voyiez plus et / ou n'entendiez plus de vapeur qui s'échappe lorsque vous actionnez le bouton coulissant d'ouverture. Pour ouvrir, relâcher brièvement le bouton coulissant puis le pousser complètement vers l'avant.

2. Faire sortir la vapeur

voir illustration O

Faites sortir la vapeur progressivement à l'aide du bouton coulissant d'ouverture. Lorsque l'indicateur de cuisson est complètement abaissé, secouer le plat et actionner le bouton coulissant d'ouverture. La vapeur résiduelle s'échappe alors de l'Euromatic. Répéter cette opération jusqu'à ce que vous ne voyez plus et n'entendez plus de vapeur qui s'échappe lorsque vous actionnez le bouton coulissant d'ouverture. Pour ouvrir, relâcher brièvement le bouton coulissant puis le pousser complètement vers l'avant.

3. Mettre de côté et laisser refroidir

Attention :

Ne pas utiliser cette méthode pour faire sortir la vapeur avec les soupes, les légumes secs, les potées, la langue ou des mets similaires qui gonflent ou moussent facilement, ou se mettent en purée. Ne pas faire de compote de pommes ni d'autres fruits dans un autocuiseur. Sinon, vous risquez de vous ébouillanter !

La température ne baisse que lentement. C'est pourquoi, il ne faut pas utiliser cette technique pour des mets qui doivent être cuits à point tels que le poisson ou les légumes. N'abîme pas les mets tels que la soupe de petits pois qui peuvent cuire encore un peu.
Lorsque l'indicateur de cuisson n'est plus visible, secouer légèrement l'autocuiseur et actionner le bouton coulissant d'ouverture. Répéter cette opération jusqu'à ce que vous ne voyiez plus et n'entendiez plus de vapeur qui s'échappe lorsque vous actionnez le bouton coulissant d'ouverture. Pour ouvrir, relâcher brièvement le bouton coulissant puis le pousser complètement vers l'avant.

Ouvrir pendant la cuisson

Si vous ouvrez l'autocuiseur pendant la cuisson, il faut d'abord le mettre hors pression conformément à la description ci-dessus. Le couvercle est très chaud ! Prudence en ouvrant et en fermant. Ne tenir l'autocuiseur que par le manche du couvercle car sinon il y a risque de brûlure.
Pensez au fait que vous interrompez la procédure de

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:18 Uhr Seite 44

cuisson : Après le début de cuisson, vous devez de nouveau régler le temps de cuisson résiduel sur la minuterie.

9. Consignes d'entretien

Lavez l'autocuiseur après chaque utilisation. Ne laissez pas sécher des restes d'aliments dans l'autocuiseur, ils peuvent provoquer des taches et des colorations sur l'inox.

Ne pas conserver les aliments dans l'autocuiseur. Il est préférable de les transvaser dans un saladier ou un récipient adapté. Dans le cas contraire, des points de corrosion peuvent apparaître au fond de la cuve.

Vous pouvez laver le plat et son couvercle (avec Euromatic) comme vous en avez l'habitude ou dans le lave-vaisselle. Ne pas mettre le joint d'étanchéité et l'indicateur de cuisson dans le lave-vaisselle car ils risqueraient d'être abîmés par le produit à vaisselle.

Si vous mettez dans le lave-vaisselle des ustensiles de cuisson comportant des poignées en plastique, la couleur des poignées changent au fil du temps. Mais cette éventuelle altération n'a pas d'incidence sur leur leur fonctionnement.

Le « produit d'entretien de l'inox Fissler » élimine les traces de calcaire et fait briller votre autocuiseur. Ne pas utiliser de laine d'acier ni de produits à récurer.

Nettoyer l'indicateur de cuisson

voir illustration P

Retirer l'indicateur de cuisson du couvercle après chaque utilisation et en nettoyer minutieusement les différentes parties. Il faut pour cela le démonter (l'anneau de cuisson).

Pour remonter le témoin de cuisson, respectez l'ordre de montage indiqué sur le dessin pour éviter les erreurs de montage qui pourraient altérer votre sécurité. Vissez le témoin de cuisson par le haut et l'écrou (de l'anneau) par le bas avec le couvercle.

Débarrasser l'Euromatic (soupape de sécurité) des résidus d'aliments en le passant sous l'eau courante. Ne pas le démonter pour le nettoyer.

Pour une longue durée de vie.

Pour ne pas abîmer le joint d'étanchéité, mettre le couvercle après nettoyage à l'envers sur l'autocuiseur.

Remarque :

Les pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité, le joint torique du socle de la soupape et le joint torique de l'Euromatic ont une durée de vie limitée et il faut les remplacer au bout de 400 cuissons environ ou au plus tard au bout de 2 ans par des pièces de la marque Fissler. Quel que soit le nombre de cuissons, il faut remplacer ces pièces par des pièces de la marque Fissler si elles sont abîmées (par exemple si elles présentent des fissures et des déformations), décolorées ou durcies avant de réutiliser l'autocuiseur. Si ces consignes ne sont pas respectées, le bon fonctionnement et la sécurité risquent d'être altérés.

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:18 Uhr Seite 45

10. Questions et réponses sur l'autocuiseur

Problème	Cause possible	Solution
L'Euromatic de Fissler laisse échapper plus de vapeur que d'habitude lors du démarrage de la cuisson.	L'Euromatic de Fissler ou le joint torique correspondant sont encrassés ou abîmés.	Laver ou remplacer les pièces.
	L'autocuiseur est mal fermé.	Verrouiller correctement l'autocuiseur.
	L'autocuiseur n'est pas sur la bonne plaque de cuisson.	Mettre l'autocuiseur sur la plaque de cuisson.
	Le feu n'est pas sur sa position maximale.	Régler la plaque de cuisson sur sa position maximale.
Aucune vapeur ne s'achappe du Fissler Euromatic au démarrage de la cuisson.	Vous n'avez pas mis assez d'eau dans l'autocuiseur.	Verser la quantité minimale d'eau (1/4 litre).
La vapeur s'échappe sur le bord du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement en place.	Placer correctement le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est sale ou abîmé.	Laver ou remplacer le joint d'étanchéité.
L'indicateur de cuisson n'augmente pas.	L'autocuiseur n'est pas correctement verrouillé.	Verrouiller correctement l'autocuiseur.
	Vous n'avez pas mis assez d'eau dans l'autocuiseur.	Verser la quantité minimale d'eau (1/4 litre).
	Le joint d'étanchéité est durci ou abîmé.	Mettre un nouveau joint d'étanchéité.
	Le Fissler Euromatic ou le joint torique correspondant sont encrassés ou abîmés.	Laver ou remplacer les pièces.
	L'indicateur de cuisson n'est pas bien vissé.	Mettre l'indicateur de cuisson correctement et visser fermement avec l'écrou de l'anneau de cuisson.

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:18 Uhr Seite 46

Problème	Cause possible	Solution
	Le joint torique pour le socle de la soupape de l'indicateur de cuisson est défectueux ou mal monté.	Mettre un joint torique neuf sur le socle de la soupape.
La vapeur s'échappe de l'indicateur de cuisson.	C'est normal. Mais si une grande quantité de vapeur s'échappe, c'est le signe d'une température trop haute.	Réduisez le feu de la plaque de cuisson - puis vous pouvez continuer à cuisiner tout à fait normalement. Veillez à ce que l'indicateur de cuisson se lève de sorte que l'anneau argenté correspondant reste visible.
Le Fissler Euromatic laisse échapper de la vapeur alors que l'indicateur de cuisson est déjà relevé.	L'indicateur de cuisson est sale.	Arrêter la plaque de cuisson et laisser refroidir l'autocuiseur. Démonter et nettoyer l'indicateur de cuisson.
	L'indicateur de cuisson est abîmé.	Arrêter la plaque de cuisson et laisser refroidir l'autocuiseur. Remplacer l'indicateur de cuisson par un neuf.
Les poignées sont mal fixées.	Les vis des poignées ne sont pas bien serrées.	Resserrer les vis avec un tournevis.

Si vous pensez que quelque chose ne fonctionne pas bien, éteignez la plaque de cuisson et laissez l'autocuiseur refroidir.

Remarque :

Si une pièce est défectueuse, cessez d'utiliser l'autocuiseur. Remplacez cette pièce immédiatement. Utilisez uniquement des pièces de la marque Fissler du modèle prévu pour votre appareil (voir appareil 11). D'autres pièces de rechange peuvent altérer le bon fonctionnement et la sécurité. Veillez à utiliser uniquement des autocuiseurs Fissler avec des couvercles d'autocuiseurs Fissler du même modèle. Si vous ne parvenez pas à résoudre un problème ou un défaut, veuillez vous adresser à un revendeur agréé Fissler, ou au rayon spécialisé des grands magasins ou directement au service clients Fissler (Tél. : +49 - (0) 6781 / 403-556).

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:18 Uhr Seite 47

11. Liste des pièces détachées

Attention :
Les pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité, le joint torique du socle de la soupape et le joint torique de l'Euromatic ont une durée de vie limitée et il faut les remplacer au bout de 400 cuissons environ ou au plus tard au bout de 2 ans par des pièces de la marque Fissler. Quel que soit le nombre de procédures de cuisson, il faut remplacer ces pièces par des pièces de la marque Fissler si elles sont abîmées (par exemple si elles présentent des fissures et les déformations), décolorées ou durcies avant de réutiliser l'autocuiseur. Si ces consignes ne sont pas respectées, le bon fonctionnement et la sécurité risquent d'être altérés.

Désignation	Diamètre		Numéro d'article	
			Vitavit® royal noir	Vitavit® blue dream (bleu)
Manche complet de la cuve	18 cm		11 601 00 630	-
Autocuiseur	22 cm		11 631 00 630	14 633 00 650
	26 cm		11 691 00 630	14 693 00 650
Poêle à frire	18 cm		14 609 00 630	-
	22 cm		11 631 02 630	-
	26 cm		11 691 04 630	14 693 04 650
Manche complet du couvercle (complet)	toutes les dimens.		11 631 02 660	14 633 00 660
Bande profilée	toutes les dimens.		11 631 00 740	11 631 00 740
Poignée latérale complète	18 cm		11 101 18 640	-
Autocuiseur	22 cm		11 631 00 640	14 633 00 640
	26 cm		11 101 26 640	14 693 01 640
Poêle à frire	18 cm		14 608 02 640	-
	22 cm		11 631 02 640	-
	26 cm		11 101 26 640	14 693 00 640
Indicateur de cuisson complet avec soupape + socle	toutes les dimens.		11 631 01 700	14 633 00 700
Cache de l'indicateur de cuisson	toutes les dimens.		11 631 00 730	14 633 00 730
Pièce pour l'indicateur de cuisson complet	toutes les dimens.		18 632 00 720	18 632 00 720

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:21 Uhr Seite 48

Désignation	Diamètre		Numéro d'article	
			Vitavit® royal noir	Vitavit® blue dream (bleu)
Socle pour l'indicateur de cuisson avec écrou et joint d'étanchéité	toutes les dimens.		18 632 00 710	18 632 00 710
Joint torique pour le socle de soupape	toutes les dimens.		18 632 00 740	18 632 00 740
Euromatic avec joint torique	toutes les dimens.		11 631 00 750	11 631 00 750
Joint torique pour Euromatic	toutes les dimens.		11 631 00 760	11 631 00 760
Joint d'étanchéité	18 cm 22 cm 26 cm		38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205	38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205

Le démontage /montage du joint torique pour l'Euromatic s'effectue à l'intérieur de couvercle. Retirez le manche et appuyez sur l'Euromatic avec le doigt sur le côté supérieur du couvercle, ce qui facilite le remplacement du joint torique. Veillez à ce que le joint torique se mette complètement dans la rainure. (voir illustration Q)

Accessoire	Diamètre		Numéro d'article	
Panier perforé	18 cm 22 cm 26 cm			21 625 02 610 21 633 04 610 21 656 06 610
Pannier non perforé	22 cm 26 cm			21 633 04 620 21 656 06 620
Support à trois branches	18 cm 22 cm 22 cm 26 cm		(3,5 L) (4,5 L + 6,0 L)	21 625 02 630 18 621 03 630 18 621 04 630 21 656 08 630
Couvercle à emboîter	18 cm 22 cm 26 cm			11 601 18 600 11 631 22 600 11 691 26 600

Vous pouvez acheter toutes les pièces de rechange dans votre magasin spécialisé Fissler ou dans les rayons spécialisés des grands magasins. Vous pouvez également vous adresser à notre service après-vente : Fissler GmbH, Abt. Kundendienst, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Allemagne, Tél. : +49 - (0) 6781 / 403-556.

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:18 Uhr Seite 49

12. Tableau des temps de cuisson

Ces temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, pour des quantités correspondant à 4 personnes et pour le degré de cuisson II. Le degré de cuisson I donne des temps de cuisson plus longs de 50 % environ, qui restent toutefois bien inférieurs aux temps de cuisson normaux. Les temps exacts dépendent de la dimension et de la fraîcheur des aliments. Vous allez acquérir très vite l'expérience nécessaire.

Viande

Jambonneau	30-40 minutes
Goulasch	15-20 minutes
Poule (selon la taille et le poids)	20-25 minutes
Escalopes de veau panées	6 minutes
Cotes de veau, lapin	15-20 minutes
Fricassée de veau	5 minutes
Cuisse de dinde	25-35 minutes
Rôti de bœuf	40-50 minutes
Côtelettes avec de la choucroute et des pommes de terre	10-12 minutes
Roulades	15-20 minutes
Rôti de bœuf	30-35 minutes
Jambon grillé	20-25 minutes
Jambon cuit	30-35 minutes
Rôti de porc	25-30 minutes
Jarrets de porcs	25-35 minutes

Poisson, sauvage

Poisson à la vapeur avec des pommes de terre	6-8 minutes
Poisson sauce au vin blanc avec des pommes de terre	6-8 minutes
Chevreuil, fumé	25-30 minutes
Coquillages	4-6 minutes

Potée

Potée aux choux	15 minutes
Lentilles (préalablement trempées dans l'eau) au lard et aux pommes de terre	3-5 minutes
Soupe aux choux	20 minutes
Viande de bœuf (serbe) aux champignons	8-10 minutes

Soupes

Soupe de petits pois (n'ayant pas été préalablement trempés dans l'eau)	20-25 minutes
Soupe aux légumes	4-8 minutes
Soupe au vermicelle	3-5 minutes
Soupe au goulasch	10-15 minutes
Soupe de pommes de terre	5-6 minutes
Bouillon de viande	20-25 minutes
Minestrone	8-10 minutes
Pot-au-feu	20-25 minutes
Soupe de riz	6-8 minutes
Bouillon de bœuf (selon le poids de viande)	35-40 minutes
Bouillon de poule (selon la taille et le poids)	25-35 minutes
Soupe de tomate au riz	6-8 minutes

Légumes

Chou-fleur (selon la variété)	2-3 minutes
Chou-fleur entier (selon la variété)	4-6 minutes
Petits pois, verts	3-4 minutes
Plat de légumes	5-6 minutes
Pommes de terre en robe de chambre	8-10 minutes
Pommes de terre épluchées	6-8 minutes
Poivrons farcis	6-8 minutes

Vitavit_034-050_FRA.qxd 08.02.2006 12:18 Uhr Seite 50

Champignons	6-8 minutes
Betteraves rouges	15-25 minutes
Chou rouge, chou blanc, chou frisé	8-10 minutes
Choucroute	2-3 minutes
Saucisses noires	4-5 minutes

Légumes secs

Haricots blancs (n'ayant pas été préalablement trempés dans l'eau)	15-20 minutes
Haricots blancs (germés)	3-5 minutes
Petits pois, entiers, non écossés et (n'ayant pas été préalablement trempés dans l'eau)	45-55 minutes
Petits pois, entiers, non écossés et (ayant été préalablement trempés dans l'eau)	12-45 minutes
Petits pois verts, entiers, (n'ayant pas été préalablement trempés dans l'eau)	15 minutes
Grosses lentilles, non écossées et (n'ayant, pas été préalablement trempées dans l'eau)	10-15 minutes
Grosses lentilles, non écossées, (ayant été préalablement trempées dans l'eau)	3-5 minutes
Haricots blancs germés	3-5 minutes

Céréales

Riz nature, houblon, blé, orge, seigle, épeautre, Grünkern (blè vert grillé)	9 minutes
Mettre l'autocuiseur hors pression et laisser repose avec le couvercle fermé pendant	15 minutes
Sarasin ou mil	6 minutes

Ne pas refaire gonfler !

13. La garantie Fissler

Tous les autocuiseurs et les poêles à frire Fissler sont garantis 3 ans sur les pièces (à l'exception des pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité, le joint torique de l'Euromatic et du joint torique du socle de la soupape).

La garantie s'annule en cas de mauvaise utilisation, elle ne s'exerce que pour une utilisation normale du produit.

Garantie 10 ans

Vous pouvez acheter toutes les pièces détachées de votre autocuiseur – du joint d'étanchéité au manche complet du couvercle – même après la période de garantie – auprès de votre magasin Fissler ou des rayons spécialisés des grands magasins ou directement à :

Fissler GmbH
Abt. Kundendienst (service clients)
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Allemagne
Tél. : +49 - (0) 6781 / 403-556
www.fissler.net